



イノスマンスリー

INOS Monthly

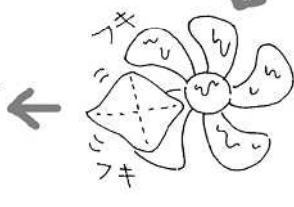
伝えたい！生活のコツレシピ

油汚れも根こそぎ落とす キッチン掃除の掟

***ぬれ布巾をチンして電子レンジのお掃除らくらく**
普段、何気なく使っているが、意外と汚れているのが電子レンジの内部。電子レンジ専用のクリーナーも売っているが、簡単に汚れを落とすには、水分が効果的。たっぴりと水をふくませた布巾をレンジの中に入れて30秒ほどチン！中が温かいうちにその布巾を使ってふけば、汚れがラクに落ちる。

***油汚れのひどいガラスはラップバックですっきり**
ガラスは油汚れがついてしまうと、なかなか落ちない。布巾でふいても白い跡がついてしまうだけ。そこで中性洗剤をスプレーした上にラップをバックするようにはりつけ、10分ほどおく。あとは水ぶきとからぶきをすれば、ガンコな汚れも降参だ。食品を温めるときに使った使用済みのラップでもOK！

***換気扇の油汚れに「油」を使う**
換気扇にこびりついた油汚れはなかなか落ちないもの。油に効果的なのがなんと「油」。キッチンペーパーなどに調理で残った油を吸わせ、換気扇にたっぴりと塗りつけよう。5分後に乾いた布でふき取り、通常の液体石けんで洗うと、新品のような輝きになる。換気扇は汚れたらこまめに掃除するほうが手間がかからない。



No 2

油汚れも根こそぎ落とす キッチン掃除の掟

***アルミホイルで排水口のヌメリが除去される**
排水口のヌメリ取りには、アルミホイルを丸めて入れておけばよい。これはアルミニウムと水が反応することで雑菌の繁殖を抑えられるため。同様に10円玉を放り込んでおくのも効果的。

***コンロのつまみの汚れは洗剤の湿布でラクに落とす**
手あかや油で汚れがちなコンロのつまみは、ティッシュを巻きつけ、レンジ用洗剤を吹きかけて放っておこう。そのあいだに別の掃除を進め、汚れが溶け出したらティッシュごとふき取って、終了。

***面倒なグリル掃除をはぶくには、片栗粉を使う！**
グリル掃除には、事前対策が一番。1カップの水に対し大きじ4杯の片くり粉を溶かしたものを受け皿に流し込んでおく。魚などを焼いたあとに、冷めたバックをペロリとはがせば手も汚れず、あっという間だ。

***ガスレンジの汚れは飲み残しのビールを**
ガスレンジのまわりは油がはねてすぐにベトベトになる。そんなときは飲み残したビールが役に立つ。洗剤を使わないため、手荒れの心配もなく、汚れ落ちも抜群だ。

***シンクの掃除は野菜の切れ端でキズ知らず**
キズをつけずにシンクの掃除をするには、タワシではなく野菜を使う。大根やキュウリなどの切れ端をとっておき、クレンザーを切り口にかけてこすれば、キズが付きにくく汚れも落ちる。



『 [絵解き] 暮らしの知恵袋』 (PHP研究所) より

全国に広がる家づくりネットワーク

INOS

イノスグループ



株式会社 田中工務店

本社 京都府舞鶴市倉谷1016番地
〒624-0906 TEL0773<75>2227(代)
FAX0773<77>1667

☎ 0120-185-750